

PLYMOUTH
1954

Resplandece!!

CANTIDAD LIMITADA

3 nuevas series
3 nuevos precios

EQUIPOS OPCIONALES

Gomas Blancas
Radio

Nuevos y geniales
de como, destacan sus líneas también
completamente nuevas!

Calcefactor
Transmisión
Automática

★

Antes de ir desde ya en
CARLOS M. TRAVIESO S. A.
Importadores Exclusivos
18 de Julio 952 Tel. 87476
Correo Largo 751 Tel. 26511
Consiguente 1539 Tel. 44145

Entrega por
riguroso orden
de pedido

[illegible][illegible][illegible][illegible]

<p>2.º A 3.º A 4.º A 5.º A 6.º A 7.º A 8.º A 9.º A 10.º A 11.º A 12.º A 13.º A 14.º A 15.º A 16.º A 17.º A 18.º A 19.º A 20.º A 21.º A 22.º A 23.º A 24.º A 25.º A 26.º A 27.º A 28.º A 29.º A 30.º A 31.º A 32.º A 33.º A 34.º A 35.º A 36.º A 37.º A 38.º A 39.º A 40.º A 41.º A 42.º A 43.º A 44.º A 45.º A 46.º A 47.º A 48.º A 49.º A 50.º A 51.º A 52.º A 53.º A 54.º A 55.º A 56.º A 57.º A 58.º A 59.º A 60.º A 61.º A 62.º A 63.º A 64.º A 65.º A 66.º A 67.º A 68.º A 69.º A 70.º A 71.º A 72.º A 73.º A 74.º A 75.º A 76.º A 77.º A 78.º A 79.º A 80.º A 81.º A 82.º A 83.º A 84.º A 85.º A 86.º A 87.º A 88.º A 89.º A 90.º A 91.º A 92.º A 93.º A 94.º A 95.º A 96.º A 97.º A 98.º A 99.º A 100.º A</p>	<p>PIDALO A SU VENDEDOR O A DISTRIBUIDORA URUGUAYA DE REVISTAS</p> <p>Ciudadela 1424 * Teléf. 8 51 55</p>	<p>2.º A 3.º A 4.º A 5.º A 6.º A 7.º A 8.º A 9.º A 10.º A 11.º A 12.º A 13.º A 14.º A 15.º A 16.º A 17.º A 18.º A 19.º A 20.º A 21.º A 22.º A 23.º A 24.º A 25.º A 26.º A 27.º A 28.º A 29.º A 30.º A 31.º A 32.º A 33.º A 34.º A 35.º A 36.º A 37.º A 38.º A 39.º A 40.º A 41.º A 42.º A 43.º A 44.º A 45.º A 46.º A 47.º A 48.º A 49.º A 50.º A 51.º A 52.º A 53.º A 54.º A 55.º A 56.º A 57.º A 58.º A 59.º A 60.º A 61.º A 62.º A 63.º A 64.º A 65.º A 66.º A 67.º A 68.º A 69.º A 70.º A 71.º A 72.º A 73.º A 74.º A 75.º A 76.º A 77.º A 78.º A 79.º A 80.º A 81.º A 82.º A 83.º A 84.º A 85.º A 86.º A 87.º A 88.º A 89.º A 90.º A 91.º A 92.º A 93.º A 94.º A 95.º A 96.º A 97.º A 98.º A 99.º A 100.º A</p>	<p>2.º A 3.º A 4.º A 5.º A 6.º A 7.º A 8.º A 9.º A 10.º A 11.º A 12.º A 13.º A 14.º A 15.º A 16.º A 17.º A 18.º A 19.º A 20.º A 21.º A 22.º A 23.º A 24.º A 25.º A 26.º A 27.º A 28.º A 29.º A 30.º A 31.º A 32.º A 33.º A 34.º A 35.º A 36.º A 37.º A 38.º A 39.º A 40.º A 41.º A 42.º A 43.º A 44.º A 45.º A 46.º A 47.º A 48.º A 49.º A 50.º A 51.º A 52.º A 53.º A 54.º A 55.º A 56.º A 57.º A 58.º A 59.º A 60.º A 61.º A 62.º A 63.º A 64.º A 65.º A 66.º A 67.º A 68.º A 69.º A 70.º A 71.º A 72.º A 73.º A 74.º A 75.º A 76.º A 77.º A 78.º A 79.º A 80.º A 81.º A 82.º A 83.º A 84.º A 85.º A 86.º A 87.º A 88.º A 89.º A 90.º A 91.º A 92.º A 93.º A 94.º A 95.º A 96.º A 97.º A 98.º A 99.º A 100.º A</p>
--	---	--	--

¿QUE HACEMOS HOY DE COMIDA?

CANELONES DEL COLEGIO

Ingr.: 4 tazas de harina, 3 cucharadas de aceite, 3 yemas, agua tibia salada, 1 pollo cocido picado, 4 tajadas de jamón cocido picado, 3 tazas salsa Béchamel, sal y pimienta, pica de nuez moscada, salsa de toco, queso rallado.

Poner la harina en la mesa, hacer un hueco en el centro y agregar aceite y yemas e ir tomando la pasta con el agua hasta que quede una masa suave. Amasar bien y dejar reposar. Luego estirar bien finita y cortar rectángulos de 10 x 12 cms mas o menos. Hervir en agua salada por 5 minutos. Al retirar echarles agua fría. Escurrir sobre una servilleta. Aparte mezclar bien el pollo cocido y picado con el jamón y la mitad de la salsa Béchamel y sazonar bien. Rellenar con esto los canelones y ponerlos en fuente de horno. Rociarlos con el toco, queso rallado y el resto de la salsa Béchamel y dorar en horno fuerte.

PETIT POIS GERMAINE

Ingr.: 1 kilo de arvejas, 1/2 cucharita de azúcar, sal, 1/2 taza de agua, 1 lechuga pequeña, 1 cocoma partida al medio, 1/4 taza de manteca, 1 cucharita de harina.

Poner todos los ingredientes menos la harina en una cacerola más bien chica con una tapa que cierre bien y cocinar a fuego lento sin revolver y destapando lo menos posible. Mover a menudo la cacerola. Cocinar alrededor de 3/4 de hora o hasta que estén tiernas. Agregar al tirá si hace falta la harina para esperar la salsa y dejarla unos minutos más. Servir en cazuelitas individuales.

VERY DEAR

Ingr.: 8 zapallitos pelados y en rodajas, 2 cucharadas de manteca, sal y azúcar, 3 huevos, 1/2 taza de queso rallado, 1 lata de choclo, 1/2 taza de manteca, sal y azúcar, 1/2 taza de leche, 3 huevos.

Calentar las 2 cucharadas de manteca en una sartén y echar ahí los zapallitos en rodajas y cocinar tapados. Sazonar con sal y azúcar. Cuando están casi listos, 20 minutos, destapar la cacerola y revolver un poco hasta que se consuma el jugo. Fuera del fuego añadir los huevos, revolver bien y añadir el queso y poner en fuente de horno enmantecada. Aparte se preparan los choclos que se ponen en una sartén con la manteca (1/2 taza), sal, azúcar y leche. Fuego lento de 10 a 15 minutos hasta que espese, cacerola destapada. Retirar del fuego, añadir los huevos y volcar esto sobre los zapallitos. Horno caliente 15 a 20 minutos.

MONDONGO A LA CREMA

En caso de que el mondongo no viniera ya hervido, hacer así: lavarlo muy bien en varias aguas y luego remojar en agua fría 1 hora. Hervirlo después en agua sola o con cebolla en rodajas, clavos de olor, tomillo y laurel, mas o menos 3/4 de hora. Estará entonces listo para cualquier preparación que se desee.

Ingr.: 1 kilo de mondongo, 2 cucharadas de jamón, 4 nueces picadas, 1 cucharada perejil picado, queso rallado, sal, 2 tazas de leche.

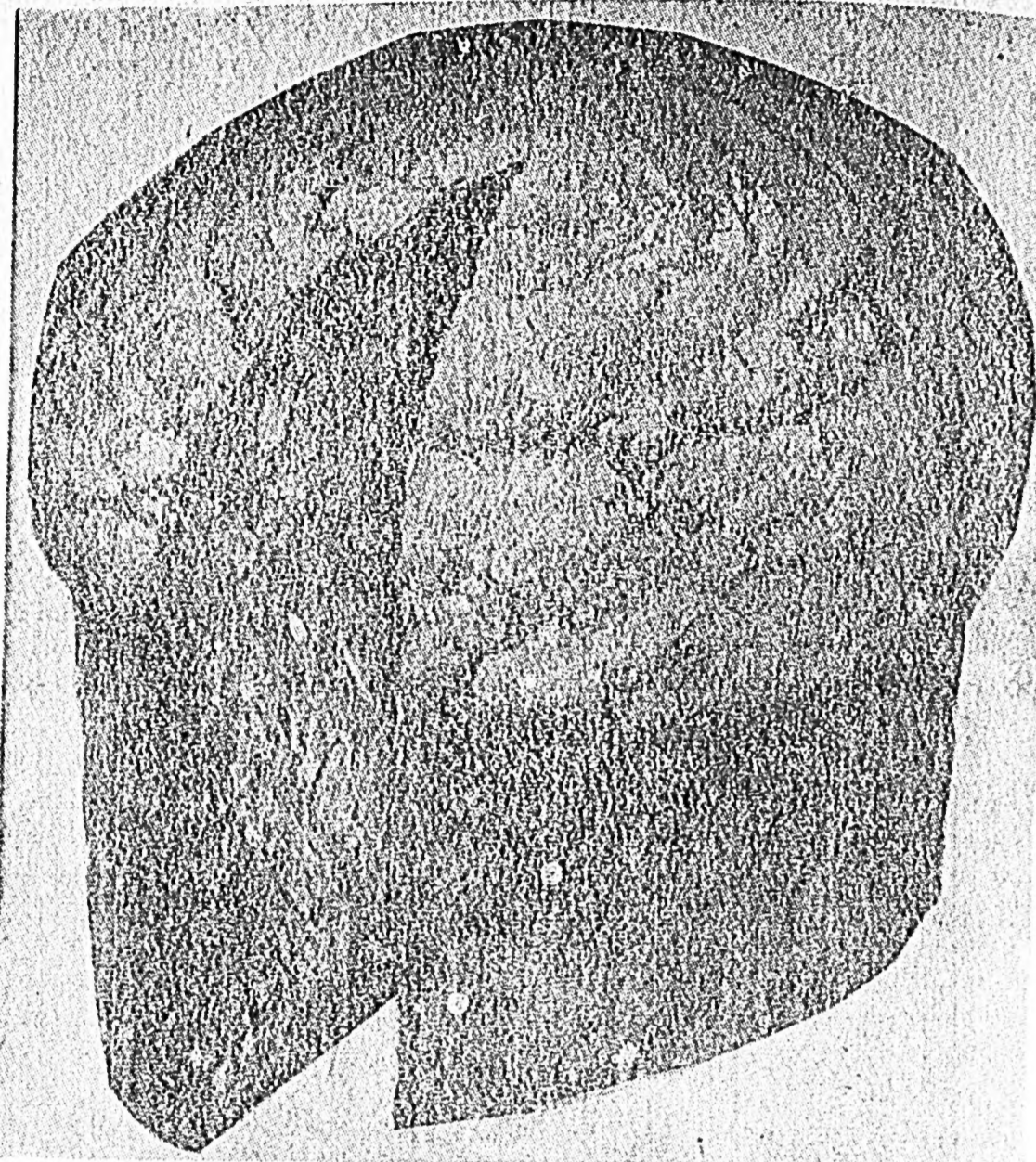
Una vez cocido el mondongo se pica en cuadritos y se pone junto con el jamón en la leche caliente, dejándolo cocinar a fuego suave. Después se mezcla con los demás ingredientes y se pone en fuente de horno y se termina de cocinar en horno regular. Se sirve bien caliente.

PAN DE LEVADURA

Varias lectoras me han pedido indicaciones para hacer este pan. Trataremos de complacerlas. Como la explicación es algo larga y son muchas las recetas con levadura, aconsejamos guardar estas explicaciones.

La harina de trigo que indicamos es la común, pues la harina fuerte o especial rara vez se encuentra en la despensa particular.

La levadura que más conviene es la seca pues la compensada a veces llamada fresca está en estado activo y no teniendo heladera es difícil de conservar.



Toda clase de panes se pueden confeccionar en la cocina familiar. Panes rápidos y panes con levadura son muy variados y riquísimos.

Var. El azúcar en demasía retarda la fermentación. La manteca o margarina acrecienta la ternura y buena conservación del pan. También se puede sustituir con otra grasa suave.

La temperatura ideal para la acción de la levadura es de (80-85°F) si se tiene un termómetro se puede insertar en la masa. El color debe ser parejo durante todo el tiempo empleado para leudar.

Un medio fácil es tener una gran cacerola con agua caliente al tacto (90-95°F). Hay que conservarla a la misma temperatura. Poner el bol con la masa a leudar dentro de esta cacerola. Pinte la masa con manteca y abriguela con un paño a ser posible de lana. La masa tiene que doblar su tamaño. Para amasar se pone la masa sobre taba con los dedos trágala de arriba a abajo, luego con las palmas de las manos estire con ligera presión y movimiento arrallador. Debe quedar lisa y elástica y con ampollas en su superficie, bien distribuidas. Amasar de 8 a 10 mts. antes de leudar después 5 minutos.

KUCHEN

Ingr.: 1 1/2 tazas de leche caliente, 1 1/2 cucharitas de sal, 1 taza de azúcar, 2 cucharadas de levadura, 1/4 taza de agua tibia, 6 tazas de harina.

cernida, 3/4 taza margarina o manteca derretida, 3 yemas bien batidas, 1 clara algo batida, 1 cucharada de agua.

Poner leche caliente, sal y 2 cucharadas de azúcar en un bol de batir espacioso. Cuando se entubie añadir la levadura disuelta en el agua tibia. Añadir 3 tazas de harina y batir bien, pintar con manteca y tapar la masa y dejar hasta que doble su tamaño. Añadir el resto de la taza de azúcar, margarina, yemas y harina restante. Amase bien y ponga en bols enmantecado. Cubra y haga leudar. Una vez que doble su tamaño, corte en dos, estire a 1 1/2 cms. de espesor en forma oblonga y ponga en dos moldes engrasados o en usadera grande. Cubra y deje leudar hasta doblar su tamaño. Entonces pinte con clara de huevo y agua, salpique de nueces picaditas o pasas y ponga en horno caliente (375-400) más o menos 25 minutos.

SYLLABUB

Ingr.: 1/2 taza azúcar impalpable, 1/2 litro de crema doble, 1 cucharita de vainilla, 1 vaso Madeira dulce.

Batir la crema hasta que empiece a conservar sus formas, añadir el azúcar, luego la vainilla y el vino y mezcle despacio. Ponga en copa y sirva con plantillas o lengüitas de gato.

CONSEJOS

La leche agria se consigue añadiendo 2 cucharitas de jugo de limón o 1 cucharita de vinagre por taza de leche o crema y dejando un rato en lugar tibio. (Ya lo hemos dicho).

El azúcar rubia puede ser re-

emplazada en las tortas por la misma medida de azúcar mondada; pero hay que recordar que el azúcar rubia se debe ser medida apretando bien de tal modo que al dar vuelta la taza, para quitarla conserve la forma de la misma.

CONSULTORIO

A TITA. — Me alegro que le gusten las recetas; le enviaré la que me pide en cuanto tenga lugar.

A RENEE. — Para conocer si los biscochos o galletitas están listos, se apoya el dedo en su superficie; si vuelve a levantarse que ya están.

A MARIA JOSEFA. — Lamento mucho, pero no he recibido su consulta; si me vuelve a escribir tendré mucho gusto en contestarle.

A DUQUESA INES. — Le envío las galletitas de miel, pues espero que ya las habrá recibido.

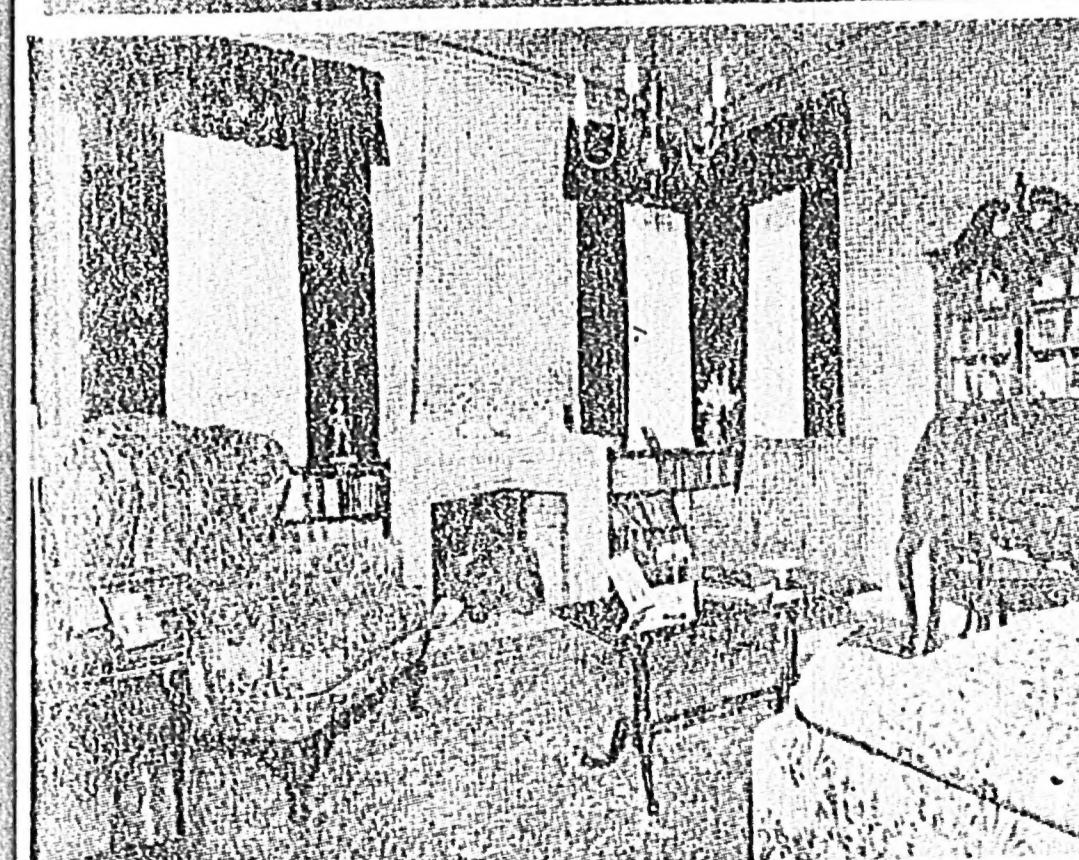
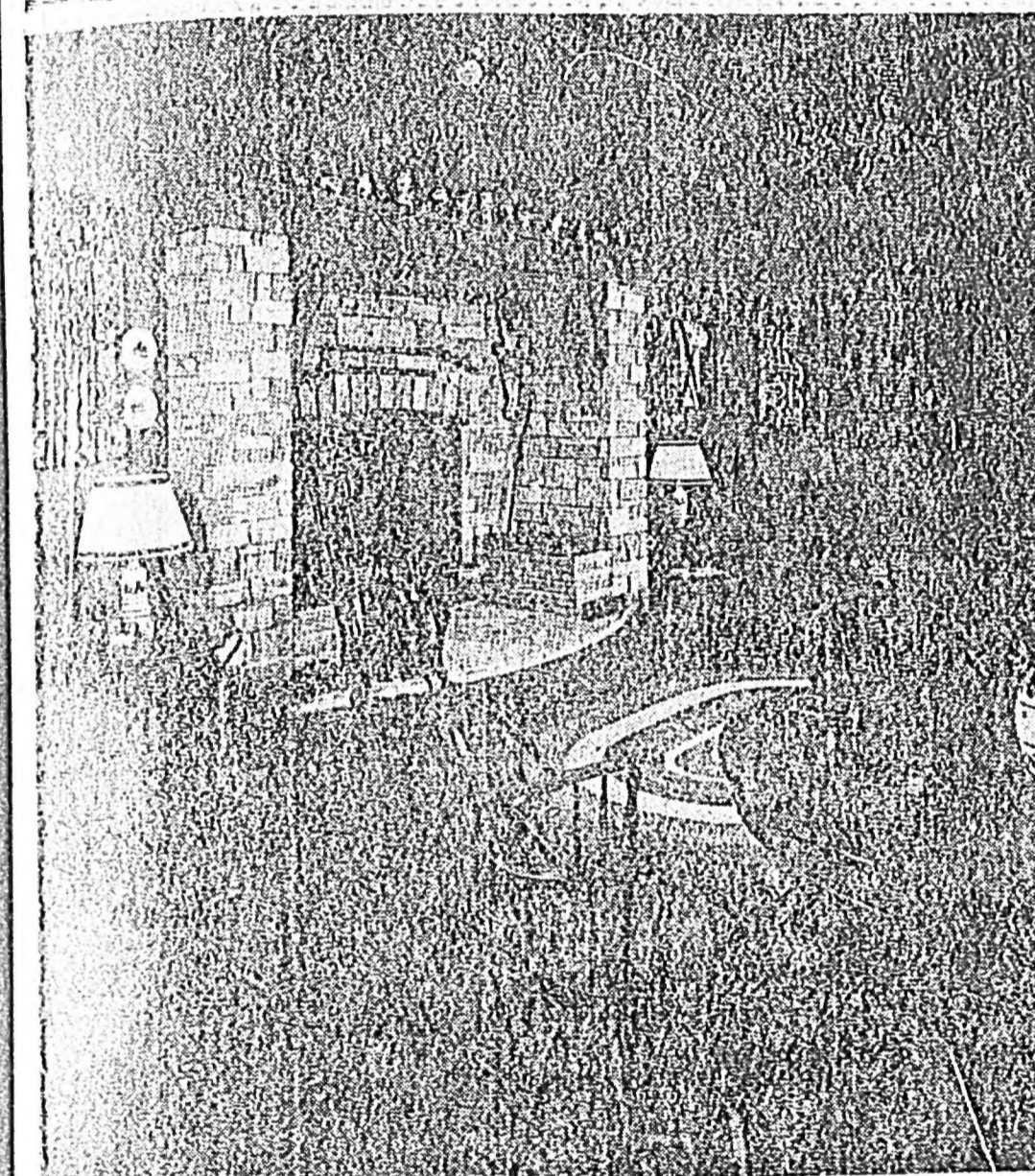
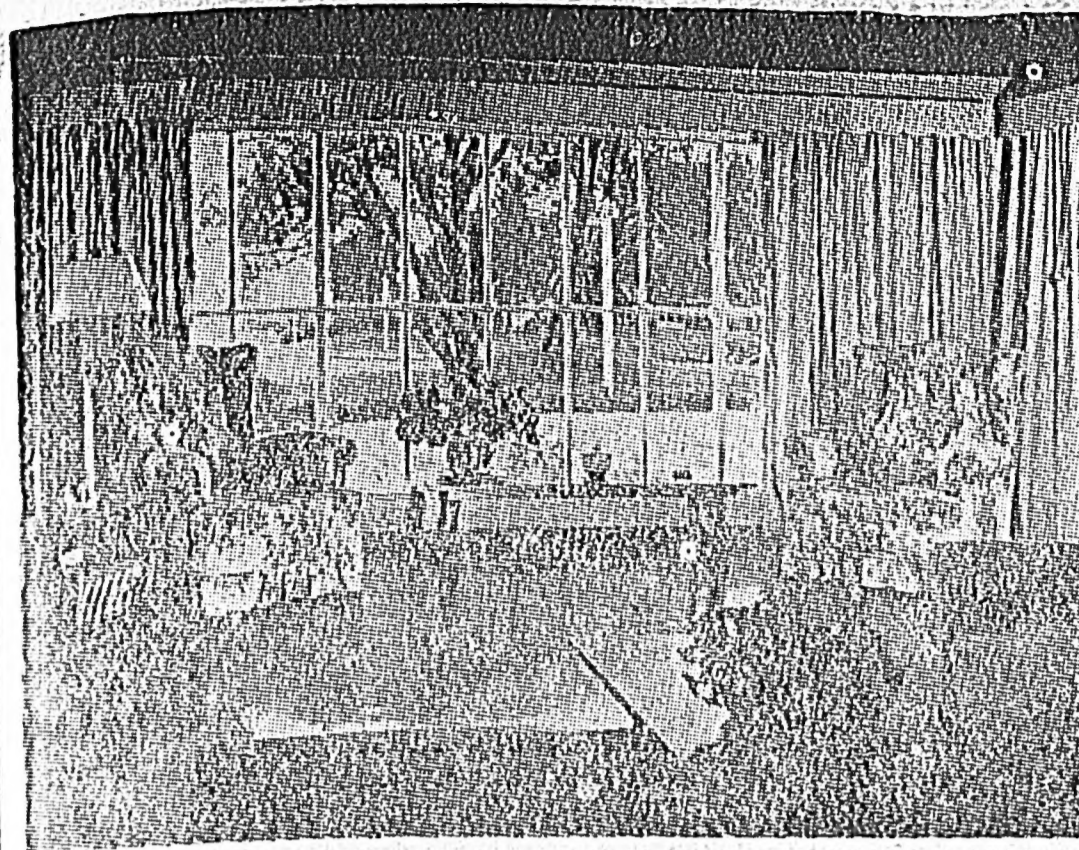
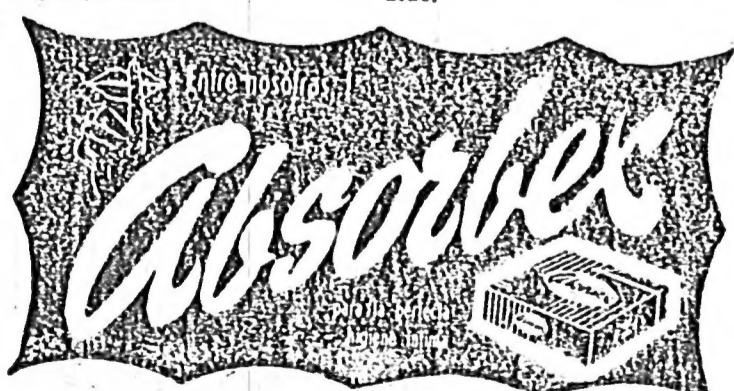
Desde esta sección estamos a disposición de las lectoras que quieran consultarnos sobre preparación de platos, arreglos de la mesa o cualquier tópico relacionado con la cocina. La correspondencia debiera ser dirigida a ANA MARIA, Redacción de EL BIEN PUBLICO, Ciudadela 1169.

"WHISKY"

ESCOCES
Todas las marcas desde
\$ 16.15
TIENE
"EL LUCHADOR"
DESPENSA Y BAR
Av. Uruguay esq. T. Narvaja
Teléfono: 4-26-47

Clinica Dental YAGUARON

PROTESIS INMEDIATA TODOS LOS DIAS EN HORARIO CONTINUO DE 8 A 21 HORAS — CLINICA DENTAL, CIRUGIA, RAYOS X, CONSULTAS TODOS LOS DIAS DE 8 A 21 HORAS.
FLORA LAGO (Dentista)
CALLE YAGUARON N° 1533
(A MITAD DE CUADRA) — CASI PAYSANDU
TELEFONO 8.17.89
CONSULTAS GRATIS



CUARTOS DE ESTAR

En tiempos anteriores, de grandes casonas, la mayor disponibilidad de espacios y el género de vida más sujeto al protocolo y la oficialidad de costumbres, obligaban a dedicar un ambiente a cada función.

Así se establecía el salón de recibir, prohibido a los miembros de la familia y solamente utilizado para atender visitas. Cerrado la mayor parte del tiempo, con sus muebles enfundados en verano, conservamos de él recuerdos muy poco gratos, resultado quizás de alguna violación de las reglas inflexibles que, para la gente menuda, regia.

Nuestro tiempo, más ligero y difícil, pero también más refinado, concreta su gusto en un "cuarto de estar", donde se vive, se recibe, y a veces, hasta se come y se duerme.

Los franceses le llaman "Chambre de sejour" y los americanos "living-room", pero en todos los casos responde a una misma idea integral de la vivienda.

La moderna arquitectura ha encontrado en los cuartos de estar un amplio campo para explayar las ideas más avanzadas o los estilos más disímiles, pero en todo se busca que sea el centro de la vida familiar.

Cuarto de estar de una residencia de Punta del Este. — Los grandes ventanales permiten disfrutar del paisaje del hermoso balneario, sin perder por ello intimidad. — (Grabado superior)

Living-room de una residencia campestre estadounidense. — Este hermoso estar, con el confort con la intimidad. Los muebles están distribuidos en forma que permiten disfrutar tanto de la compañía como de la soledad. — (Grabado central)

Ayudable pieza de estar de estilo inglés, cuyos muebles de caoba contrastan con las paredes gris verdoso y los cortinados verde oscuro; chimenea Tudor en similitud blanca. (Grab. inferior)

LA MODA Y LAS TECNICAS EN EL SALON DEL AUTOMOVIL

El Salón del Automóvil cerró sus puertas el domingo pasado. Más de un millón de visitantes franceses y extranjeros hablan asistido a la exposición. Muchas novedades — algunas revolucionarias — han servido de tema de conversación durante varias semanas a todos los automovilistas más o menos "chiflados" por el asunto.

La "niña bonita" del Salón fue, probablemente, la "Ondine", (no olvidar que, en francés, el nombre del automóvil, "voiture", es femenino). Tiene el mismo motor que la "Fragata" de Renault, pero su carrocería, alargada y de líneas muy hermosas, ha sido imaginada por el especialista italiano Ghia. Vale un millón trescientos mil francos, o sea la bagatela de nueve mil ochocientos pesos.

Como novedad revolucionaria se puede pedir nada mejor que la "Symetric". Desde hace varios lustros, no se ha visto en la historia del automóvil una transformación más extraordinaria: Es el primer coche eléctrico del mundo en condiciones de ser explotado comercialmente. Hace 130 kilómetros por hora llevando seis personas; su tamaño es tan grande como el del Cadillac, pero es liviano como una 4 CV Renault. El inventor ha logrado suprimir la caja de cambios y el chasis. La energía eléctrica necesaria para alimentar los cuatro motores de 12 CV (colocados cada uno sobre cada rueda) es producida por una generatriz eléctrica situada en el centro del coche. Un solo pedal basta para acelerar, frenar o detener el coche. Se puede suprimir el cambio de velocidades sin aumentar la potencia del motor (solución americana actual, costosa). Además, las cuatro ruedas son motrices y frenan al mismo tiempo. Gracias a la supresión del chasis (reemplazado por un tubo indeformable de donde salen los cuatro tubos para las ruedas) y al hecho de que será equipada con una carrocería en material plástico livianísimo, la "Symetric" no pesa más que un pequeño Renault de cuatro caballos.

Se anuncia que este coche, verdaderamente sensacional, a pesar de su tamaño y de su rendimiento será vendido tan barato como los cochecitos de cuatro caballos Renault (unos quinientos mil francos, o sea menos de cuatro mil pesos). La extraordinaria simplicidad de sus motores, la falta de chasis, la carrocería en material plástico, permitirán la fabricación en serie a precios excepcionales.

El inventor es un francés del Mediodía, Casimiro Loubière.

No s envía desde París, María Maná, nuevas noticias

Quería ser marino, pero a los quince años se rompió la columna vertebral y debió soportar durante tres largos años un corset de yeso. A los 20 años, al pasar su examen de chauffeur, encontró horroroso el sistema de cuatro cambios y resolvió que era necesario descubrir algo mejor. Trabajó durante varios años en una gran casa de automóviles, estudiando detenidamente todos los modelos franceses y extranjeros que vendía. En 1946 ya tenía imaginado su coche eléctrico, pero carecía del dinero necesario para fabricar el prototipo. Un hermano suyo, cinco años menor, que en poquísimos años había logrado organizar y desarrollar una gran empresa de transportes en Indochina, le facilitó los capitales necesarios. En 1951, la primera Symetric fué presentada al público en un pequeño garage de Ginebra; se realizaba entonces el Salón Suizo del Automóvil y algunos diarios advirtieron que las novedades mayores no se hallaban en el Salón sino en el viejo y modesto garage donde había encontrado alojamiento la Symetric...

El Estado Mayor francés y el Comité de Acción Científica de la Defensa Nacional se interesan extraordinariamente por la Symetric. Parece que su sistema motriz es ideal. Parece que puede arrastrar todos los remolques necesarios. Parece que es muy importante el sistema de frenos sobre las cuatro ruedas. Los Generales han declarado: "Es el coche del porvenir". Los alemanes buscan desde hace cuarenta años las soluciones aportadas por la "Symetric".

El Salón presenta también un verdadero mundo de accesorios. Algunos tan técnicos y complicados que no sabemos para qué sirven ni dónde se esconden en el coche. Otros, en cambio, pueden ser estimados incluso por una profana (que sabe manejar sin peligro para el prójimo desde hace 15 años, pero que ignora casi todos los misterios que permiten a un coche hacer ruido, avanzar, dar vueltas, retroceder y detenerse con toda facilidad). Había por ejemplo una caja de cambios, la Wilson: basta con colocar un selector en la posición de primera velocidad y acelerar a gusto. Los cambios se hacen solos, según la velocidad y la carga del motor, es posible también mantener el coche a una velocidad menor de

la prevista. Un dispositivo permite evitar el paso de una velocidad a la otra, aunque el coche acelere. Los americanos habían resuelto este problema del mecanismo de engrabue y de la caja de cambios, aumentando abundantemente la potencia de los coches; los franceses no pueden permitirse esos lujos y han buscado una solución igualmente eficaz, pero mucho más económica.

Han sido igualmente muy mejorados los dispositivos Anti-Robo. La Panhard 54 trae un Anti-Robo fabricado por Neimann, encastrado en la columna del volante. Neimann ha estudiado igualmente varios dispositivos Anti-Robo para bicicletas, motocicletas y scooters. La escasez de garages en París obliga a millares de propietarios de coches a dejarlos toda la noche en la calle; los Anti-Robo suponen una seguridad mucho mayor que los sistemas corrientes de cerradura.

Y no hablemos de los accesorios que presenta la Ford X-100! Es un verdadero laboratorio. Tiene su dictáfono, un teléfono, y hasta una maquina eléctrica de afetar! Su distribución eléctrica es tan compleja y vasta que utiliza unos trece kilómetros de cordón eléctrico. Tiene una capota tan sensible a la más discreta aparición de la lluvia que, cuando está abierta, basta con dejar caer dos gotas de agua con un cuenta-gotas para que la capota se cierre sola. Claro que este monstruo de perfeccionamiento (dentro de 30 años nos parecerá un prototipo imperfecto) no se fabrica todavía en serie. Es sólo un anuncio para despertar el apetito de los automovilistas.

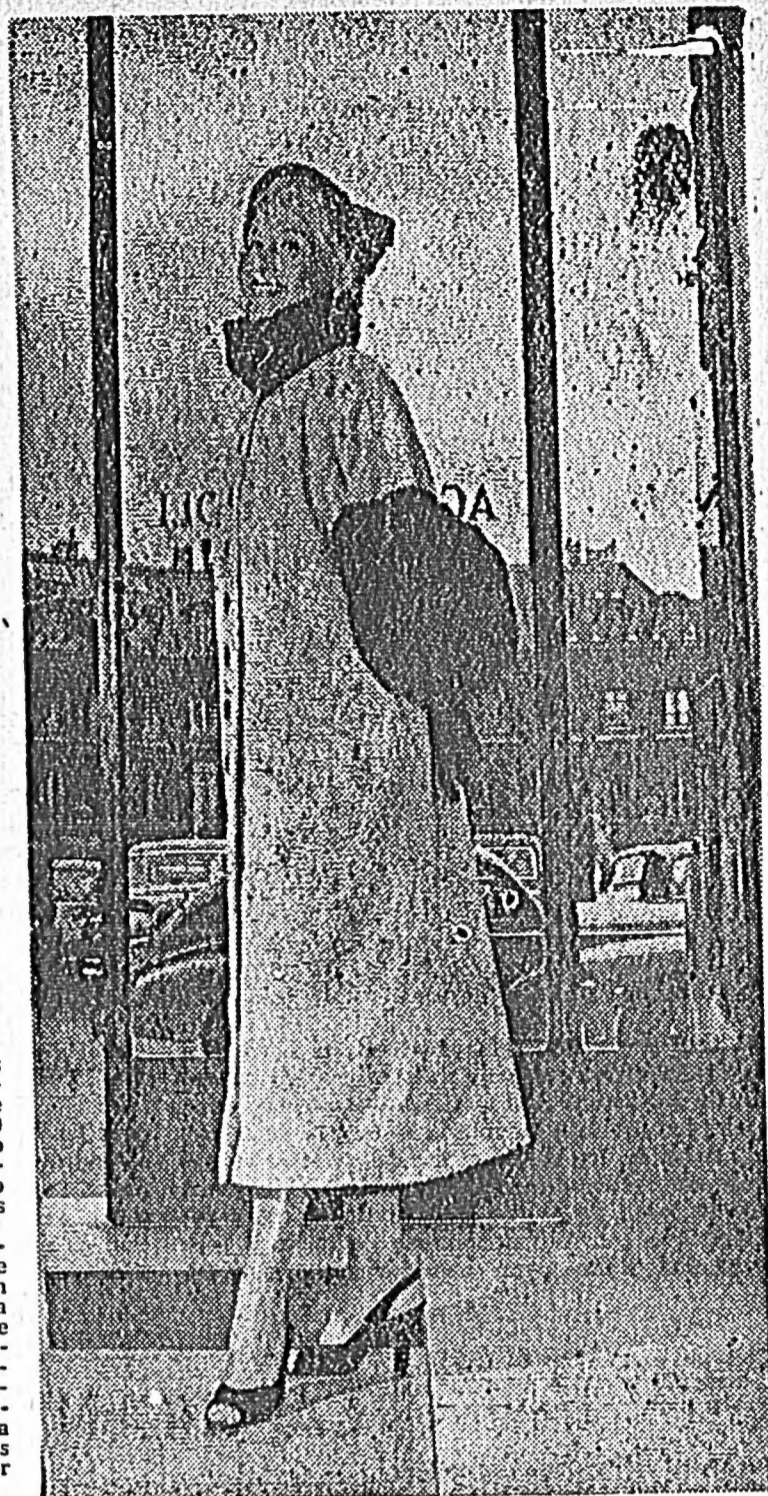
Otra curiosidad ha sido la carrocería en material plástico de la Marathon. Está construida en un solo block, con una resina especial armada con tejidos de vidrio, como los chalecos blindados; dicen que es más resistente que las carrocerías comunes. Pesa apenas 45 kilos y dicen que para construirla basta con 20 horas de trabajo, dos obreras especializadas, un par de tijeras y unos pinces.

Esta curiosa carrocería equipa dos modelos de Panhard: la "Corsario", que hace 140 kms. por hora y la "Pirata", mucho más rápida aún. La primera tiene una banqueta con tres lugares adelante, la segunda un asiento para dos personas solamente. Para los entendidos, digamos que su motor tiene 5CV y que es a tracción posterior, con el motor enfriado por una turbina; los amortizadores han sido reemplazados por una suspensión lograda con elementos de caucho.

La Dyna Panhard 54 bate el record de economía de nafta: para seis personas, a 130 kms. por hora, gasta apenas siete litros. Tiene una carrocería en duralinox, sumamente liviana y que se desarma en cinco minutos. En vez de chasis lleva una plataforma rígida, que no se deforma. Sus líneas son muy armoniosas, alargadísimas y sobrias.

El Salón ha consagrado la moda de las carrocerías pintadas en dos colores. Algunas marcas como la "Fragata", de Renault, y la "Aronda", de Simca, se fabrican en serie, en dos colores, a elección del comprador; otras, como la cuatro caballos Renault requiere la intervención de un carroceros. El color más claro, para la capota, desciende a veces hasta la parte superior del capot y del cofre de equipajes; los coches aparecen así más alargados y más grandes, a la vez. Las combinaciones posibles son muy numerosas y permiten expresar el buen gusto (o el otro) del dueño...

En materia de fantasías, la Ford Vendome se permite unos cuantos lujos. Tiene la misma carrocería que la Ford Vedette, en realidad, pero maquillada de otra manera largas pinceladas cromadas la adelgazan. Lleva el techo gris Douvres con la carrocería bleu Avlencia; o el techo verde indio con el cuerpo gris Douvres; o el traje gris Oxford metálico con el tocado gris Douvres. El tablero, enfrente al conductor, está lleno de monedas. Para ayudar a los fatigados pasajeros que van atrás, las banquetas tienen un posabrazo confortable en el medio del asiento. Los mejores ueros y los paños más impecables han sido elegidos para tapizarla. Claro que es un coche de 22 CV. Los fabricantes no han des-



Agnès Drecoll, de París, presenta un hermoso tapado que denomina "Louvre". Está confeccionado en lana de vicuña color beige muy claro, adornado con visón en las mangas y el cuello. Grandes bolones marrones en el frente, zapatos, sombrero y guantes de piel de suecia marrón.

cuidado a la pequeña 4CV Renault. Varias reformas aumentan su confort: la banqueta de atrás ha retrocedido y es posible sentarse con las piernas más estiradas. La rueda auxiliar, que fastidiaba tanto en el cofre de equipajes, ha sido colocada verticalmente. Un nuevo sistema de calefacción envía aire caliente a los asientos traseros.

Citroen, que anuncia el lanzamiento sensacional de un nuevo modelo aerodinámico, presenta todavía en el Salón su archi-clásica y archi-comoda Citroen familiar. Han sido mejorados solamente los adornos, los comandos y el tablero de bordo, mucho menos austero que antes. Tiene, además, una valija exterior para equipajes. De 11 y 15 caballos, de 4 o 6 cilindros, el Citroen familiar puede transportar cómodamente 9 personas; sigue siendo el coche preferido de la familia burguesa francesa.

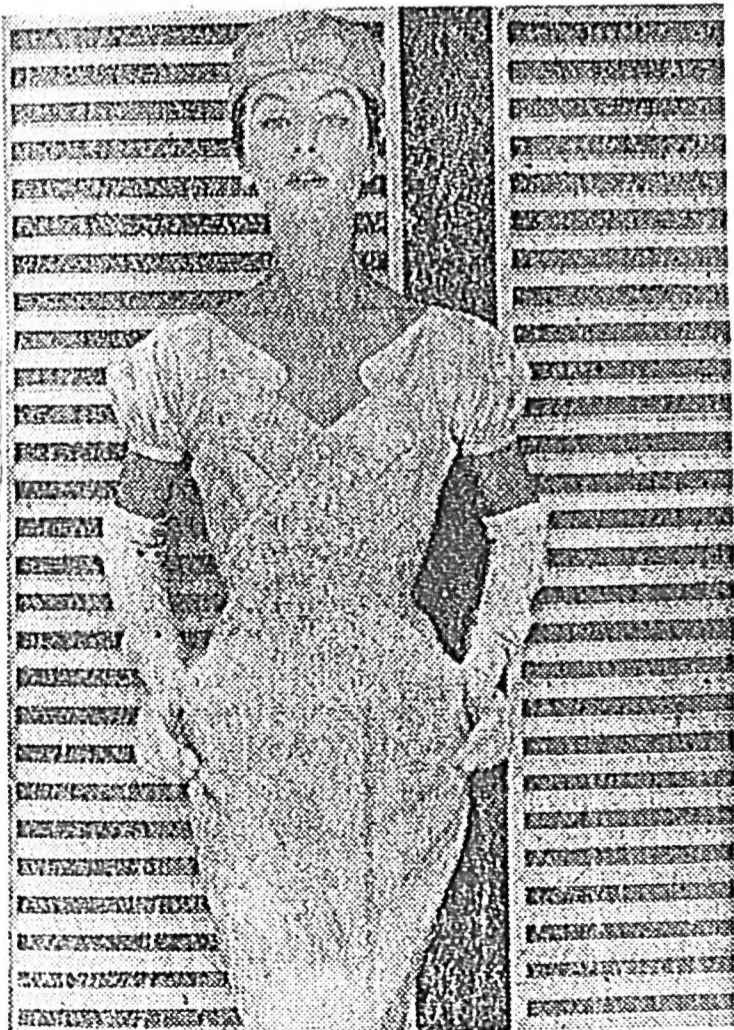
En suma, el Salón presenta un gran número de marcas y un gran número de pequeñas mejoras, de perfeccionamientos de detalle, de medidas prudentes para aumentar la seguridad, la duración, la solidez de los coches, disminuyendo en lo posible sus precios. Las novedades no son muchas, pero prominentes: el coche eléctrico de Casimiro Loubière, la carrocería en material plástico de la Marathon y de la Dyna... El Salón permite apreciar hasta qué punto el coche francés parece concebido especialmente para mujeres: sus líneas son extremadamente armoniosas y sobrias; son livianos, pequeños, fáciles de conducir, relativamente baratos... Los detalles y los materiales han sido diseñados y elegidos por un espíritu de buen gusto y de refinamiento que no excluye en ningún momento el sentido práctico. Al lado de sus carrocerías tan sencillas y elegantes, sus motores y su construcción les permite batir record mundiales de resistencia (como la Simca de serie, recientemente), servir en las Colonias y en los desiertos, aguantar los

malos caminos y el tráfico infernal de París... Para completar estas buenas noticias, digamos que los fabricantes franceses de automóviles, luego de varias secretas y — dicen que — agitados reuniones, aceptaron la invitación del Gobierno y anunciaron rebajas de precios relativamente importantes, que van desde un cinco hasta un veinte por ciento...

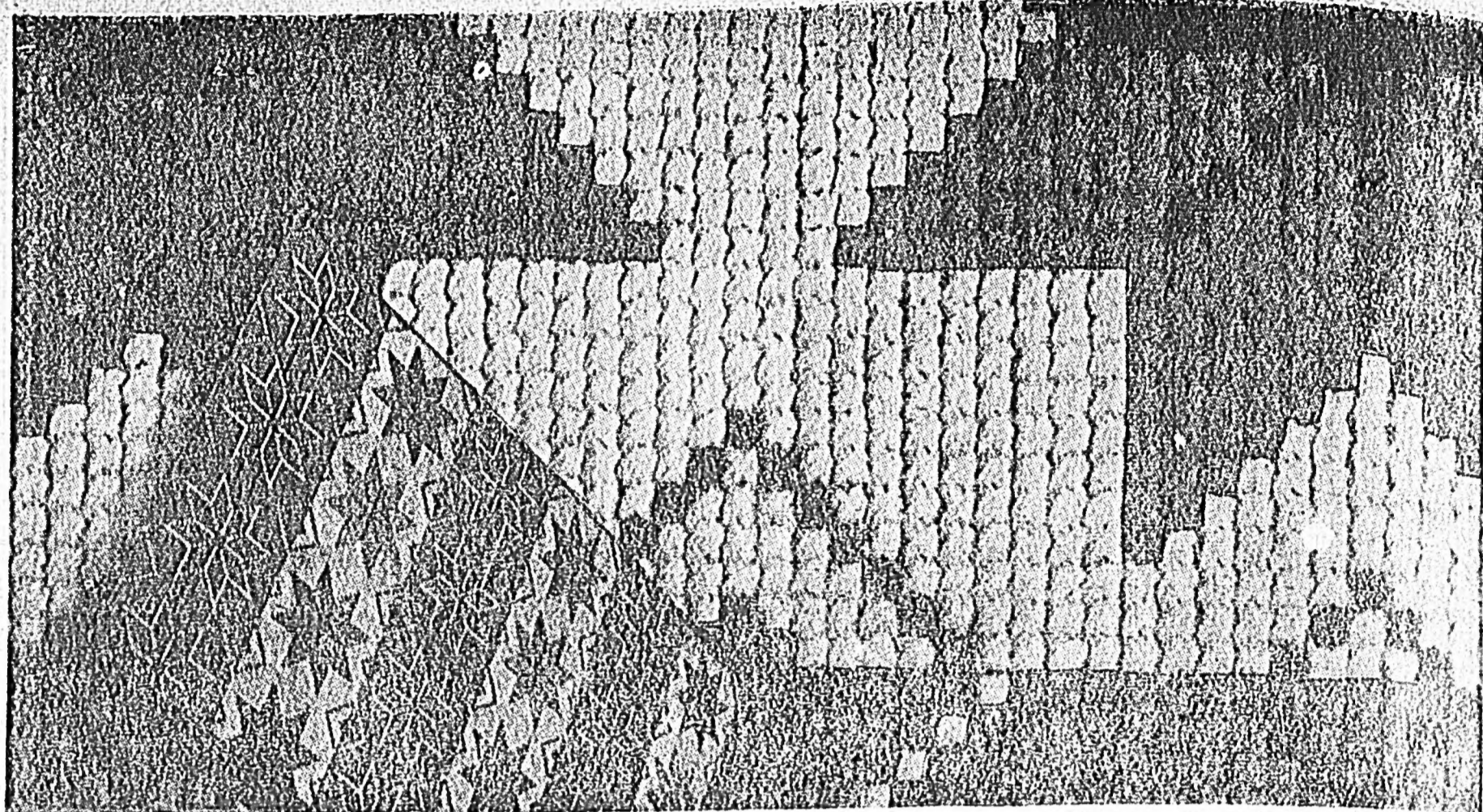
Para defender esta industria tan activa y creadora, el Gobierno impone a los coches extranjeros unos "pequeños" impuestos aduaneros, tan útiles para las largas distancias, tan atrozmente incómodos para desplazarse en París — sea en las calles estrechas, sea en las grandes avenidas repletas de coches a toda velocidad y a toda hora del día — tan presumidos y ostentosos con sus inútiles adornos cromados. ¿Por qué no prohibirles también la entrada, por lo menos al centro de la ciudad y dejar al campo de batalla libre para que se lo disputen los Simcas, los Renault, las Dyna Juniors y esa espantosa cantidad de motocicletas y scooters que se han abatido sobre París como una plaga de Egipto?

En cambio, los viejos coches americanos de más de veinte caballos, Ford V-8, Chrysler 1953, Fords 1934 y 36, grandes devoradores de nafta (40 litros por 100 kilómetros), encuentran en París un destino inesperado: en un gran estadio, delante de unos 20.000 espectadores, se corren carreras suicidas; los coches están equipados con poderosos para-choques y la regla de la carrera es muy sencilla: dar treinta vueltas a la pista y llegar primero, por cualquier medio. Marqueses, garagistas, actores de cine, campeones de equitación y mujeres de mundo, rivalizan en audacia y sangre fría. El ganador se ha jugado la vida por 50.000 francos.

DELIA.



De Jacques Fath es este modelo de línea muy moderna en piqué blanco imprimé azul cielo.



El arte de la tapicería, cuyo origen remonta a más de 15 siglos antes de nuestra era, no ha dejado de ser actual. Los motivos de tapicería, como su empleo, se han adaptado a épocas sucesivas, pero fuera de los modelos que deben estar en armonía con estilos determinados y clásicos, hay una gran variedad de puntos para bordados cuyas características constituyen motivos de fondo o base apropiados, tanto para muebles antiguos, como

EL ARTE DE LA TAPICERIA

para las últimas creaciones de los decoradores. Se obtendrán efectos bien diferentes con el mismo punto, según el material empleado: lana, seda, algodón o rafia; empleándolos separadamente, mezclándolos entre sí o combinándolos en diferentes colores y matices.

Este hermoso dibujo de tapiz con estrellas ha sido realizado en el clásico punto de cruz sobre canava. Puede bordarse en lana o en algodón según el uso a que se le destine. Los motivos geométricos que componen, son de muy bonito efecto y de fácil realización. El grabado muestra un motivo para cubrir pie, en punto de tapicería.

Por consultas sobre labores en general dirigirse a M^{rs} Mac'Nutt, Redacción de "EL BIEN PUBLICO", Ciudadela 1456.

Con un extraordinario éxito se inauguró ayer, y prosigue hoy, la gran "Kermesse Pocitos".

Invitados por la Comisión organizadora de las fiestas y reuniones, visitamos días pasados el colegio de la calle Lus B. Cavia 2830. Nos sorprendió realmente el enorme letrero de la entrada: los jardines renovados que ostentaban los primorosos colores de las flores, rivalizando de hermosura en los canteros; rosas de múltiples matices, pensamientos gigantes, árboles nativos, etc., y las especies tan bien conservadas en este predio que sirve de sede al colegio: pinos, cedros, palmeras, olivos, etc., y apuntando al cielo, la enhiesta araucaria, vigía de toda la zona.

Recorrimos las avenidas bordeadas de verde césped a la luz del crepúsculo que daba al ambiente un aspecto extraordinario de buen gusto. El gran patio de juegos, verdadera plaza de deportes, con sus kioscos ya montados ofrecían la policromía de su presentación, con letreros llamativos, convidando a lo mejor que cada uno puede apeteecer. Extraordinaria presentación que promete a sus organizadores el más rotundo triunfo; que bien lo merecen todos los que han trabajado en esta presentación, verdadera muestra de buen gusto y hábil combinación.

Cedimos a la tentación de conversar con los obreros que ultimaban los detalles:

—Sr. Menini, lo felicito; la Impresión no puede ser mejor!

—Muchas gracias; se hizo lo imposible para dejar a todos conformes.

—¿Desde cuándo trabajan en esta kermesse?

—Ya llevamos más de un año de labor casi continua. Los kioscos necesitaron un retoque general; los avisos y letreros renovados indicarán a los visitantes sus puestos de preferencia.

—¿Han tenido colaboración?

—Más que nunca. Los Hermanos todos se han prestado con toda paciencia a esta organización. Realmente se han sacrificado para un resultado que esperamos sea de los mejores.

LA GRAN KERMESSE POCITOS

EXTRAORDINARIA ANIMACION

Y mientras terminaba esta conversación, vimos el montaje de los kioscos; sin ruido de martillos se colocaban las diferentes piezas. Un gran escenario nos llamó pronto la atención.

—El gran tablado para el percusión nacional y las danzas folklóricas, nos adelantó el Hno. Hermenegildo que llegaba en ese momento; algo ofreceremos a nuestros amigos.



Maria Cristina Bocceiro Mendaro, Maria Benenatti Guimaraes, Socorrito Barriola Paladino, Susana Maria Carriquiry Lecour, Maria Cristina Balestra Marlinex, Cristina Garcia Lagos Paladino, Carmencita Carriquiry Urrestarazu, hermosas niñas que tendrán a su cargo la venta de flores.

Parte del gran predio que sirve de esparcimiento a los niños se destinará a los que quieran cenar al aire libre, al lado de los asadores ya prontos para dar satisfacción a cualquier cantidad de familias.

En este preciso momento se encendieron la totalidad de las lámparas tendidas en guirnaldas en la gran avenida central, en los jardines, en el parque de la plaza mayor donde han buscado ubicación más de 30 kioscos que tendrán un personal especializado. A la luz de tanta luminaria quisimos volver a explorar el terreno; realmente esta nueva visita nos llenó de asombro y satisfacción; las flores habían tomado nuevas tonalidades, y las armonías totales presentadas por tanta diversidad de bellezas naturales que encierra este lugar privilegiado, dejarán a los visitantes con la mejor impresión.

En este momento nos encontramos con el Hno. Reinaldo, alma mater de la muestra. Nos tendió la mano. En pocas palabras hizo resaltar que esta kermesse es obra de la buena voluntad.

Las Señoras de la Comisión pro Kermesse se han portado admirablemente —nos dice—. No tengo palabras para agradecer sus trabajos, sus días, sus noches de abnegación. El comercio de la plaza ha respondido a su llamado, y creo que podremos hacer frente a nuestras obligaciones.

Pero teníamos que ver al Hno. Director; con su máquina de escribir terminaba unas cuartillas de propaganda. A nuestras preguntas respondió animoso el Hno. Marcial:

—Muy poco hice. Soy nuevo en este colegio; pero dejé que trabajaran los infatigables obreros que hoy llegan al momento álgido de su labor. Dios quiera tengamos buen tiempo para poder disfrutar plenamente de estos días de fiesta...

Tenemos que buscar los recursos para completar los años de liceo. No podemos distraer a la simpática población que nos favorece con su confianza. La piqueta demolidora se ha abierto paso en los viejos locales adyacentes a nuestro colegio; los pilotes Franki han terminado su labor y sobre sus 9 columnas que se hundían en la tierra, pronto veremos surcar las paredes del nuevo edificio que ofrecerá a los jóvenes que terminan su 2º año liceal la oportunidad de continuar en el propio colegio los estudios comenzados. Y Dios mediante, cuando nuestras bodas de plata pondremos también la cuna de 4º Año de liceo.

Agradecemos al Hno. Director y lo dejamos a sus tareas. Vimos la satisfacción dibujarse en su rostro. Cuando la causa es buena, el brazo es fuerte también. Los Hermanos, sus colaboradores todos, han hecho un trabajo gigantesco. Dios premie su labor.

En el programa confeccionado al efecto vimos novedades dignas de interés: el teatro de las marionetas, los fuegos artificiales, la nómina de los artistas que nos recrearán con sus danzas y música, bailes españoles dirigidos por la Srta. Peñalver, etc., y no sigamos.

A todos les decimos: ¡muchos lectores! Luis B. Cavia 2830... POCITOS rendez-vous de fin de semana.

P. R.

PANTALLAS
de
Calidad

Magliano

MERCEDES 121
Teléfono 9.910